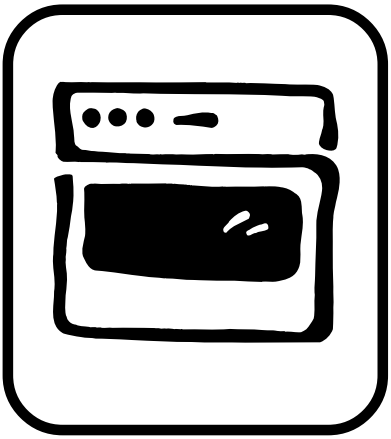
neckermann
versand

LOYDS®



ELEKTRO-EINBAUHERD-Set
Art.-Nr. 770/167
bestehend aus Herd
Art.-Nr. 770/461
und Mulde
Art.-Nr. 756/458

ELEKTRO-EINBAUHERD-Set
Art.-Nr. 770/159
bestehend aus Herd
Art.-Nr. 770/453
und Mulde
Art.-Nr. 756/466

ELEKTRO-EINBAUHERD-Set
Art.-Nr. 770/178
bestehend aus Herd
Art.-Nr. 770/469
und Mulde
Art.-Nr. 756/474

Gebrauchs- und Montageanleitung
Herd

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Neckermann. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlass.
Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden.
Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 4.
Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich bitte an die Neckermann-Kundenbetreuung. Die Telefonnummer entnehmen Sie bitte dem aktuellen Hauptkatalog.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Gerät.

Ihre NECKERMANN VERSAND AG

Einige Passagen in der Gebrauchsanweisung sind besonders gekennzeichnet.
Diese Kennzeichnungen haben folgende Bedeutung:

Hier finden Sie wichtige Informationen über ungeeignete Handhabungen lhres Gerätes, die technische Schäden verursachen können.

Hier finden Sie Informationen, die für die einwandfreie Funktion des Gerätes besonders wichtig sind.

Hier finden Sie wichtige Umweltschutzhinweise.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheits- und Warnhinweise 4
Vor dem ersten Gebrauch 5
Gerätebeschreibung 6
Zeitschaltuhr 7
Kochstellen 13
Backofen 14
Einschubebenen 15
Backen 16
Backtabelle 18
Braten 19
Brattabelle 20
Grillen und Überbacken 21
Grilltabelle 22
Einkochen 23
Einkochtabelle 23
Auftauen 24
Reinigung und Pflege 25
Was tun bei Problemen? 29
Austausch von Geräteteilen 30
Montageanleitung 31
Technische Daten 34
Kundendienst 35

Sicherheits- und Warnhinweise

Diese Hinweise dienen der Sicherheit und sollten daher vor der Installation und Inbetriebnahme aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden, weil Kurzschlussgefahr besteht.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Elektrische Anschlussleitungen von Geräten in Herdnähe können durch Einklemmen in der Backofentür beschädigt werden und einen Kurzschluss auslösen. Deshalb Zuleitungen vom Herd fernhalten.
- Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist diese Anleitung mit zu übergeben.

Installation

- Unsachgemäßer Elektroanschluss des Herdes ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Um Körperschäden und Schäden am Gerät zur vermeiden solche Arbeiten vom Elektrofachmann, wie dem Technischen Kundendienst ausführen lassen.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Mulden und Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Neckermann aus.

Gebrauch

- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Die Backofeninnenflächen, die Heizelemente und der Wrasenaustritt werden sehr heiß. Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.
- Vorsicht: Heizelemente, Backraum und Zubehörteile werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kein brennbaren Gegenstände im Backofen aufbewahren, weil bei unbeabsichtigtem Einschalten Brandgefahr besteht.
- Nicht auf die Backofentür setzen oder steigen und keine schweren Gegenstände darauf ablegen. Die Backofenscharniere könnten beschädigt werden und die Tür wird undicht.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von haushaltsüblichen Speisen. Das Gerät darf nicht zweckentfremdet werden.
- Die Anwendungsmöglichkeiten wie Braten oder Backen sind nachfolgend ausführlich beschrieben.

Sicherheit von Kindern

- Kinder können Gefahren, die im Umgang mit Elektrogeräten liegen, oft nicht erkennen. Sorgen Sie deshalb für die notwendige Aufsicht während des Betriebs und lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

- Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren nicht erkennen. Kinder vom Herd fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Herd arbeiten lassen.
- Bei der Entsorgung des Gerätes: Ziehen Sie den Netzstecker, zerstören Sie das Türschloß, schneiden Sie die elektrische Zuleitung ab und beseitigen Sie den Stecker mit der Restleitung. So können spielende Kinder sich nicht einsperren und nicht in Lebensgefahr geraten.

Entsorgung

- Wenden Sie sich bitte zum Entsorgen Ihres Altgeräts an die nächstgelegene Entsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- **Verpackungs-Entsorgung:** Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung. Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Energiespartipps zum Backofen

- Nach Möglichkeit dunkle schwarz lackierte, silikonbeschichtete oder emaillierte Backformen verwenden, weil sie die Backofenhitze besonders gut aufnehmen.
- Den Backofen nur vorheizen, wenn es im Rezept oder in den Tabellen weiter hinten angegeben ist.
- Beim Aufheizen des leeren Backofens wird viel Energie benötigt. Deshalb kann durch Backen mehrerer Kuchen oder Pizzas hintereinander Energie eingespart werden, weil der Backofen noch warm ist.
- Gegen Ende längerer Backzeiten kann der Backofen ca. 10 Minuten vorher ausgeschaltet werden, um die Restwärme zum Fertigbacken zu nutzen.

Vor dem ersten Gebrauch

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

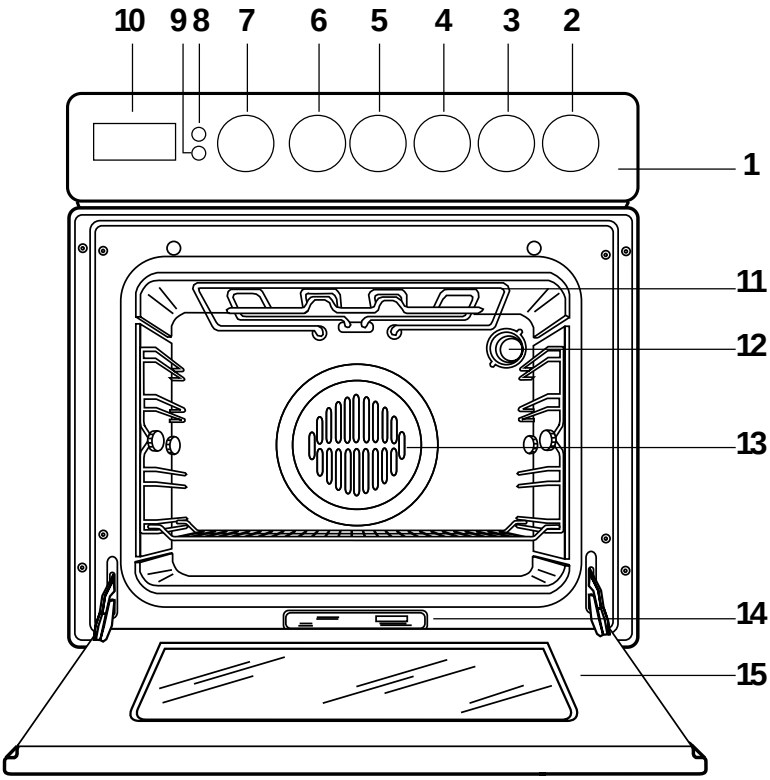
Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese und den Backofen mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

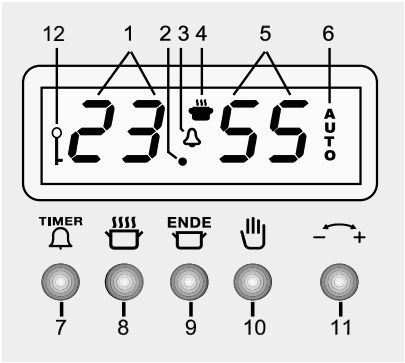
Stellen Sie die Uhrzeit ein, da sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Gerätebeschreibung



1. Bedienungsblende
2. Schalter für Kochstelle, vorne rechts
3. Schalter für Kochstelle, hinten rechts
4. Schalter für Kochstelle, hinten links
5. Schalter für Kochstelle, vorne links
6. Temperaturregler für Backofen
7. Funktions-Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten
8. Betriebskontrollampe zeigt an, dass der Backofen oder eine Kochstelle in Betrieb ist.
9. Backofenkontrollampe leuchtet, wenn der Backofen aufheizt und sie geht aus, wenn die Temperatur erreicht ist.
10. Zeitschaltuhr
11. Grillheizkörper
12. Backofenlampe
13. Heißluft-Gebläse
14. Typenschild
15. Backofentür mit Sichtfenster

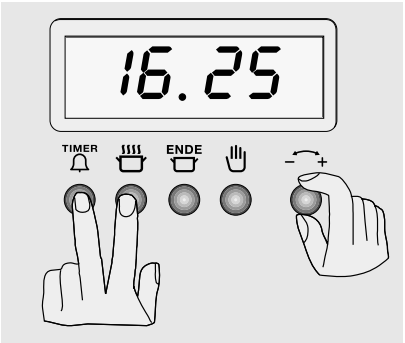
Zeitschaltuhr



Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:
Anzeige der Uhrzeit
(Timer) Kurzzeitwecker
Abschaltautomatik
Ein-/Abschaltautomatik
Kindersicherung

Allgemeine Hinweise

- Nach Erstanschluss oder Stromausfall blinkt „0.00" und „AUTO" abwechselnd im Display. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht. Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.
- Zur Umstellung der Sommer- und Winterzeit nach „Einstellung der Uhrzeit" vorgehen.



Einstellung der Uhrzeit

1 Stunden-Anzeige
2 Allgemeine Betriebsanzeige: das Gerät ist am Netz.
3 Timersymbol: leuchtet wenn der Kurzzeitwecker programmiert wurde.
4 Topfsymbol: leuchtet, wenn der Backofen durch die Automatik eingeschaltet ist.
5 Minuten-Anzeige
6 „AUTO" leuchtet, wenn ein Automatikbetrieb eingegeben worden ist.
„AUTO" blinkt nach Ablauf eines Automatikbetriebes.
7 **Timer-Taste**: zur Eingabe einer Kurzzeit.
8 **Dauer-Taste**: zur Eingabe einer Dauer.
9 **Ende-Taste**: zur Eingabe eines Abschaltzeitpunktes.
10 **Hand-Taste**: zum Zurücksetzen der Uhr auf Handbetrieb nach einer Automatik.
11 **Drehknopf** zum Einstellen der Zeiten. Der Drehknopf kann in beide Richtungen gedreht werden.
12 **Kindersicherungsymbol**: leuchtet, wenn Kindersicherung eingeschaltet ist

Einstellung der Uhrzeit

Im Display blinkt „0.00" und „AUTO" oder es wird eine Uhrzeit angezeigt, die korrigiert werden soll.

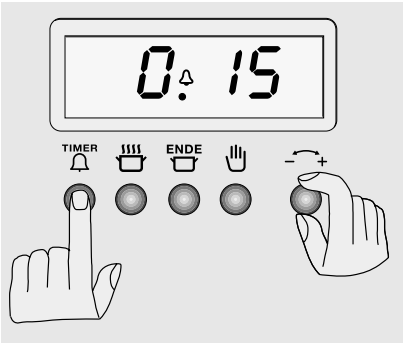
Vorgehensweise

1. **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig kurz drücken und loslassen. Gleich anschließend die Uhrzeit mit dem **Drehknopf** einstellen.
2. Kurz danach wird die Einstellung übernommen.

Korrektur
Zur Korrektur nach Punkt **1.** und **2.** vorgehen.

Hinweis
Die Uhrzeiteinstellung kann nicht erfolgen, wenn ein Automatik („AUTO" leuchtet) programmiert wurde.

Timer (Kurzzeitmesser)



Der Kurzzeitmesser funktioniert wie ein Küchenwecker. Nach Ablauf einer Kurzzeit ertönt ein Signalton.

Vorgehensweise

1. **Timer-Taste** kurz drücken. Gleich anschließend mit dem **Drehknopf** die Kurzzeit einstellen.
2. Kurz danach wird die Einstellung übernommen. Das Timersymbol leuchtet.
3. Nach Ablauf ertönt ein Signalton und das Timersymbol blinkt.
   Der Signalton geht von selbst aus, oder er wird manuell durch die **Timer-Taste** gelöscht.

Korrektur

Die Kurzzeit kann überprüft oder korrigiert werden: **Timer-Taste** kurz drücken und gegebenenfalls mit **Drehknopf** korrigieren.

Löschen

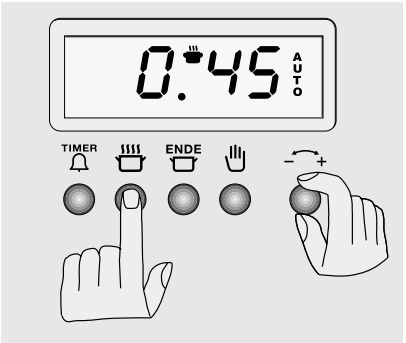
Timer-Taste kurz drücken und mit dem **Drehknopf** die Kurzzeit auf 0.00 zurückdrehen. Kurz danach wird die Uhrzeit angezeigt.

Hinweise

- Die ablaufende Kurzzeit läuft im Hintergrund ab, während die Uhrzeit angezeigt wird.
- Der Timer hat keinen Einfluss auf den Backofenbetrieb.
- Der Timer-Signalton unterscheidet sich von dem Automatik-Signalton.

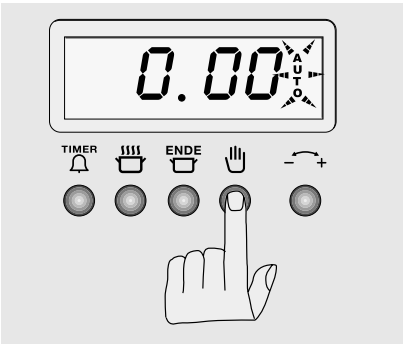
Abschaltautomatik

Durch die Abschaltautomatik wird der eingeschaltete Backofen automatisch ausgeschaltet. Beispiel: Der Backofen soll sich nach 45 Minuten abschalten.



Vorgehensweise
Im Display wird die Uhrzeit angezeigt. Topfsymbol und „AUTO" leuchten nicht.

1. Backofen einschalten: Betriebsart und Temperatur wählen. Speise in den Backofen stellen.
2. **Dauer-Taste** kurz drücken. Gleich anschließend die Dauer in Stunden und Minuten mit dem **Drehknopf** einstellen.
3. Die Programmierung ist damit vorgenommen. Topfsymbol und „AUTO" leuchten.
4. Zum Abschaltzeitpunkt ertönt ein Signalton und „AUTO" blinkt. Das Topfsymbol ist erloschen und der Backofen ist ausgeschaltet.
5. Speisen aus dem Backofen nehmen. Backofen durch die zwei Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste** zweimal kurz drücken um dem Signalton zu löschen und den Backofen auf Handbetrieb umzuschalten.



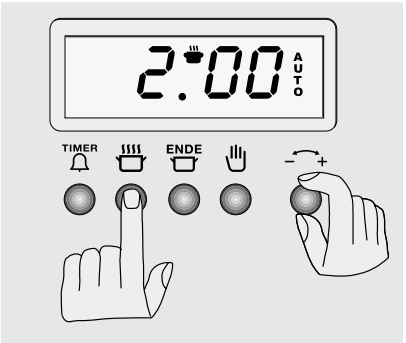
Korrektur
Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Dauer-Taste** kurz drücken und gegebenenfalls mit Drehknopf korrigieren.

Löschen
Dauer-Taste kurz drücken und mit dem **Drehknopf** auf 0.00 zurückdrehen. Nach kurzer Zeit **Hand-Taste** einmal drücken.

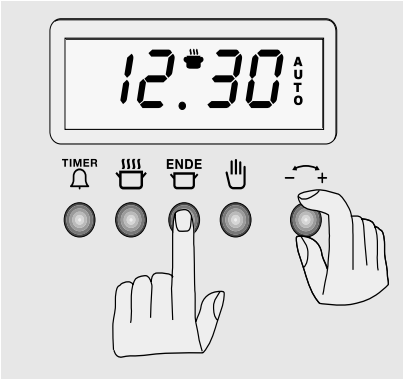
Hinweis
Anstelle der **Dauer-Taste** kann auch die **Ende-Taste** verwendet werden, um den Abschaltzeitpunkt einzugeben. Beispiel: Der Backofen soll um 12.45 Uhr abschalten.

Ein-/ Abschaltautomatik

Ein praktische Anwendung dafür ist der Braten, der während der Abwesenheit am Vormittag braten soll.



1. Braten vorbereiten und in den Backofen stellen. Betriebsart und Temperatur nach der Anwendungstabelle einstellen.
2. **Dauer-Taste** kurz drücken. Mit dem **Drehknopf** die Dauer in Stunden und Minuten einstellen.
3. **Ende-Taste** kurz drücken. Mit dem **Drehknopf** den Abschaltzeitpunkt einstellen.
4. Die Programmierung ist damit vorgenommen und der Backofen wird eingeschaltet und später dann ausgeschaltet. Nachdem der Braten fertig und der Backofen ausgeschaltet ist, blinkt „AUTO". Das Topfsymbol ist erloschen.
5. Braten entnehmen und die zwei Backofen-Knebel ausschalten.
6. **Hand-Taste** kurz drücken um den Backofen freizuschalten.



Korrektur
Die Programmierung kann überprüft oder korrigiert werden: **Ende-Taste** oder **Dauer-Taste** kurz drücken und gegebenenfalls mit Drehknopf korrigieren.

Löschen
Dauer-Taste kurz drücken und mit dem **Drehknopf** auf 0.00 zurückdrehen. Nach kurzer Zeit **Hand-Taste** einmal drücken.

Hinweis
Die Automatik soll nur bei Gerichten und Lebensmitteln angewendet werden, die einen Garprozess ohne Umrühren/ Überwachen erlauben.

Sonderfunktionen

Einstellung der Kindersicherung

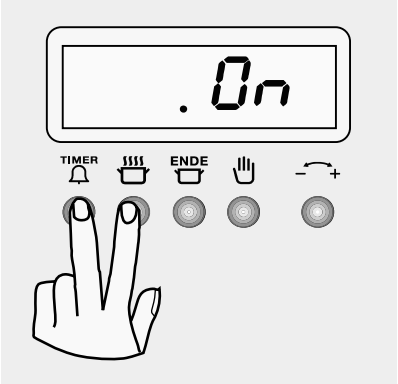
Um zu vermeiden, daß sich Kinder spielenderweise am Gerät betätigen, kann die Bedienung des Backofens gesperrt werden.

Die Kindersicherung kann nur dann ein- und ausgeschaltet werden, wenn der Backofen ausgeschaltet ist!

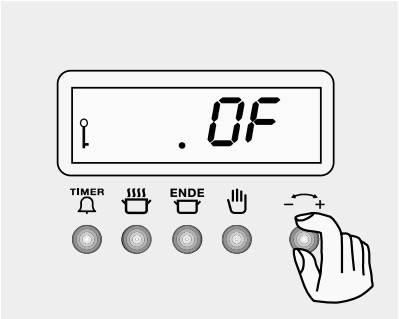
Kindersicherung einschalten

Vergewissern Sie sich, daß sich die Uhr im Handbetrieb befindet; beenden Sie ggf. ein eingestelltes Programm.

1. **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig für ca. 8 Sekunden drücken. Im Display leuchtet die Anzeige „ON“.
2. Beide Tasten loslassen. Gleich anschließend den **Drehknopf** im Uhrzeigersinn drehen. Im Display erscheint die Anzeige „OF“ und das Symbol „“ leuchtet auf. Nach ca. 5 Sekunden wird im Display neben dem Symbol „“ wieder die Uhrzeit angezeigt. Damit ist die Kindersicherung eingeschaltet.



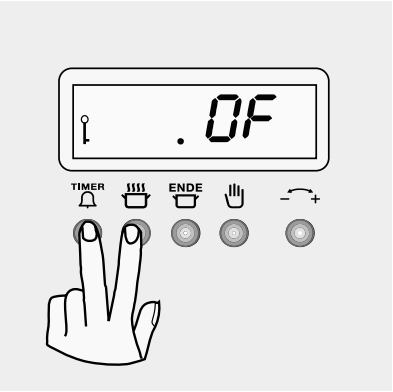
„On” bezieht sich auf den Backofen



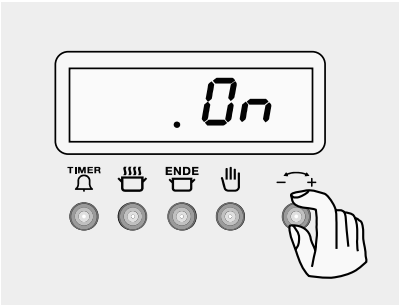
„OF” bezieht sich auf den Backofen (ausgeschaltet; d.h. Kindersicherung ist eingeschaltet)

Kindersicherung ausschalten

Vergewissern Sie sich, daß sich die Uhr im Handbetrieb befindet; beenden Sie ggf. ein eingestelltes Programm.



1. **Timer-Taste** und **Dauer-Taste** gleichzeitig für ca. 8 Sekunden drücken. Im Display leuchtet die Anzeige „OF“.
2. Beide Tasten loslassen. Gleich anschließend den **Drehknopf** im Uhrzeigersinn drehen. Im Display erscheint die Anzeige „ON“ und das Symbol „“ erlischt. Nach ca. 5 Sekunden wird im Display wieder die Uhrzeit angezeigt. Damit ist die Kindersicherung ausgeschaltet.



Nachtabdunklung

Bei einer Uhrzeit zwischen 22.00 und 5.59 Uhr wird automatisch die Helligkeit der Fluoreszenzanzeige reduziert.

Die Nachtabdunklung wird nicht ausgeführt:

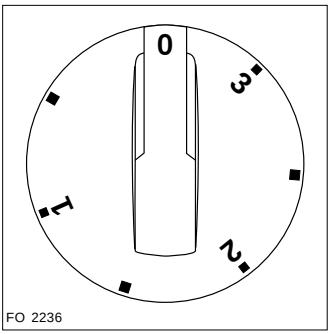
- wenn eine Kurzzeit abläuft,
- wenn ein automatisches Kochprogramm abläuft.

Kochstellen

Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an.
Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Kennzahlen.



Kochstellenschalter

Kennzahl	Geeignet für
0	Aus-Stellung, Nachwärmenutzung
0 - 1	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen **(niedrigste Leistung)**
1	Fortkochen
1 - 2	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
2 - 3	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten **(höchste Leistung)**

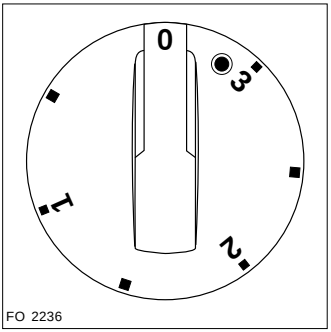
Zweikreis-Zuschaltung

Die kombinierbaren Glaskeramik-Kochfelder besitzen eine Bräterzone.

Bei diesen Kochzonen kann die Heizfläche dem jeweiligen Kochgeschirr angepasst werden.

Das Zuschalten des größeren Heizkreises erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf Endanschlag (siehe Markierung ◉; "Klick" ist hörbar). Anschließend wird der Knebel zurück auf die gewünschte Stufe eingestellt.

Das Abschalten aller Heizkreise erfolgt durch Drehen des Kochzonenknebels auf 0 (Aus).

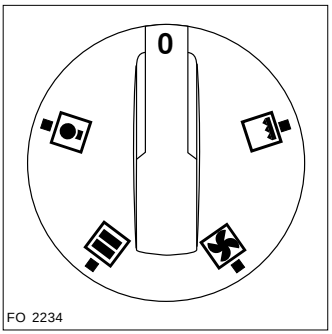


Schalter für die Bräterzone

Backofen

Bedienung

Zur Bedienung des Backofens steht der Funktions-Wahlschalter und der Temperaturregler zur Verfügung.



Funktions-Wahlschalter

Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:

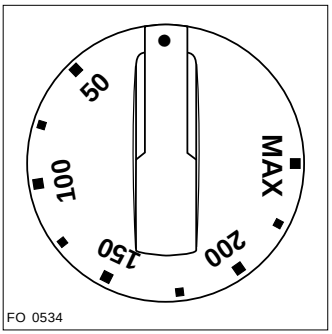
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden.
Praktische Anwendung dafür sind die Reinigung des Backofens oder das Ausnützen der Nachwärme am Ende eines Brat- oder Backvorganges.
In allen anderen Betriebsarten wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.

Einstellung Backofenbeleuchtung:

Temperaturregler auf • (Aus)

Funktions-Wahlschalter



Temperaturregler

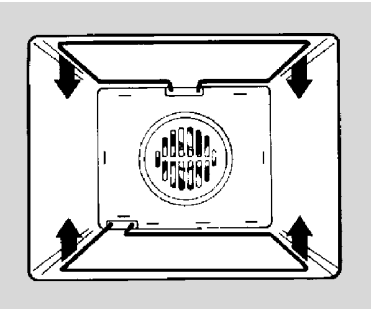
Ober-/Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist nur auf einer Ebene möglich.

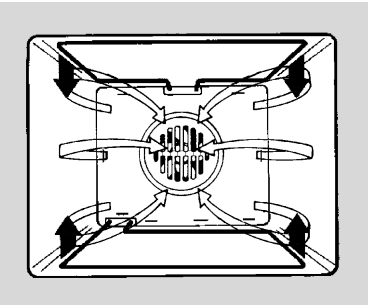
Einstellung Ober-/ Unterhitze:

Temperaturregler zwischen **50** und **250°C (MAX)**

Funktions-Wahlschalter auf



Heißluft



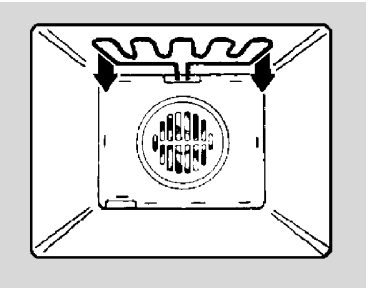
Das Gebläse an der Backofenrückwand verteilt erhitzte Luft in einem ständigen Kreislauf direkt auf das Brat-/ Backgut.
Diese Beheizungsart eignet sich besonders für gleichzeitiges Braten und Backen auf mehreren Ebenen.

Einstellung Heißluft:

Temperaturregler zwischen **50°** und **250°C (MAX)**

Funktions-Wahlschalter auf

Grill



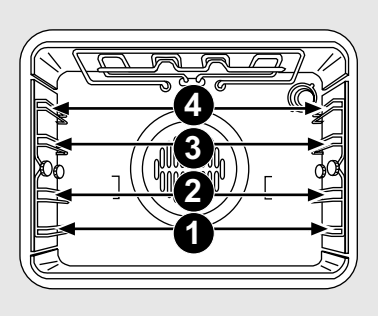
Beim Grillen erfolgt die Wärmeabgabe direkt durch den an der Garraumdecke befindlichen gewendelten Grillheizkörper. Diese Betriebsart eignet sich besonders zum Grillen von Kurzbratstücken wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.
Gegrillt wird bei **geschlossener Backofentür**!

Einstellung Grill:

Temperaturregler auf **200 - 250°C (MAX)**

Funktions-Wahlschalter auf

Einschubebenen



In den Backofen können die Bleche sowie der Rost in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Tabellen zum Braten, Backen oder Grillen ist die jeweilige Ebene mit angegeben.

Beachten Sie bitte die Zählweise der Einschubebenen von unten nach oben!

Backen

Zum Backen können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.

Hinweise

- Zum Backen richten Sie sich bitte bei der Wahl der Einschubebene, Temperatur und Backzeit nach der Backtabelle und nicht nach evtl. alten Erfahrungswerten anderer Backöfen. Die in der Backtabelle angegebenen Werte sind speziell für diesen Backofen ermittelt und getestet.
- Falls Sie in der Backtabelle keine Angaben zu einer speziellen Gebäckart finden, so wählen Sie die Angaben zu einer ähnlichen Gebäckart.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- Nur eine Einschubebene benutzen.
- Die Ober-/Unterhitze eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrolllampe.

Backen mit Heißluft

- Die Heißluft eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit „Ober-/Unterhitze" (s.a. Backtabelle).
- Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und gleich groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Backen

Tipps zum Backen

Ist der Kuchen durchgebacken?
Mit einem Holzstäbchen stechen Sie an der höchsten Stelle den Kuchen an. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Sie können den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.

Der Kuchen fällt zusammen
Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.

Der Kuchen ist unten zu hell
Verwenden Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.

Kuchen mit einem feuchten Belag ist nicht durchgebacken (z.B. Käsekuchen)
Reduzieren Sie das nächste Mal die Backtemperatur und verlängern Sie die Backzeit.

Kondenswasser entsteht bei feuchten Kuchen
Beim Backen kann Wasserdampf entstehen, der durch den Wrasenaustritt abgeleitet wird und sich an Möbelfronten oder Schalterblende niederschlägt.

Die Backofentemperatur wurde mit einem Thermometer selber gemessen und dabei eine Abweichung festgestellt
Der Hersteller misst unter Normbedingungen die Temperatur mit einem Prüfrost in der Backofenmitte. Geschirr und Zubehör haben Einfluss auf die gemessenen Werte, sodass eigene Messungen immer Abweichungen ergeben.

Hinweise zur Backtabelle:

- Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
- Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.
- Die **fettgedruckten** Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstigste Beheizungsart.
- Beim Backen auf mehreren Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Backtabelle

Gebäckart	Einschub	Temperatur °C	Einschub	Temperatur °C	Backzeit Minuten
Süße Kuchen					
Napf- und Rodonkuchen	**2**	**170-180**	2	160-170	50-70
Kastenkuchen	**1**	**170-180**	2	160-170	60-70
Schlupfkuchen, Springform	2	170-180	**2**	**160-170**	45-60
Käsekuchen, Springform	**2**	**170-180**	2	150-160	60-90
Obstkuchen, Mürbeteig	2	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Obstkuchen mit Guss	2	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Biskuittorte*	**2**	**170-180**	2	160-170	30-40
Streuselkuchen	**2**	**180-200**	2(1-3)	160-170	25-35
Obstkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60▲
Zwetschgenkuchen	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	30-50
Biskuitrolle*	**3**	**170-180**	2(1-3)	160-170	15-25▲
Rührkuchen	3	160-170	**2(1-3)**	**150-160**	25-35
Hefezopf, -kranz*	2	180-200	**2**	**170-180**	25-35
Stollen*	2	170-180	**2**	**160-170**	40-60
Apfelstrudel	2	170-180	**2**	**160-170**	50-70
Hefeblechkuchen	2	170-180	**2(1-3)**	**160-170**	40-60
Pikantes Gebäck					
Quiche	2	170-180	**2**	**170-180**	45-60
Pizza*	2	200-220	**2(1-3)**	**180-200**	30-45
Brot*	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Brötchen*	**2**	**200-210**	2	180-190	30-40
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	2	170-180	**2(1-3)**	**150-160**	10-20▲
Spritzgebäck	3	160	**2(1-3)**	**150**	15-35
Eiweißgebäck	2	100-110	**2(1-3)**	**100-110**	60-120▲
Hefekleingebäck	2	180-190	**2(1-3)**	**160-170**	20-35
Blätterteiggebäck	2	180-200	**2(1-3)**	**160-170**	15-30 ▲
Windbeutel/ Eclairs	2	180-190	**2(1-3)**	**170-190**	25-45
Tiefgefrorenes Gebäck					
Apfel-, Quarkstrudel	2	180-200	**2(1-3)**	**170-180**	45-60
Käsekuchen	2	180-200	**2**	**170-180**	60-75
Pizza	2	200-220	**2(1-3)**	**170-180**	15-25
Backofen-Pommes frites*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Backofenkroketten	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30

▲ oberes Blech 5 - 10 Minuten früher entnehmen

***** Backofen vorheizen

Braten

Zum Braten können Sie Ober-/Unterhitze oder Heißluft verwenden.
Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am **Fettdruck** in der Brattabelle.

Tipps zum Geschirr

- Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gusseisen verwenden.
- Brattöpfe aus Edelstahl sind ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.
- Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark.
- Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne.

Hinweise zum Braten

In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Weil Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.

- Das Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch lohnt sich erst ab 1 kg Gewicht.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, dass austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muss zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten sollte die Tür und das Sichtfenster trockengewischt werden.
- Bei Braten auf dem Rost setzen Sie die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer ein, um den Fleischsaft aufzufangen.
- Lassen Sie Speisen nicht im geschlossenen Backofen abkühlen, um Kondenswasser und Korrosion zu vermeiden.

Brattabelle

Fleischart	Gewicht g	Ein-schub	Temperatur °C	Ein-schub	Temperatur °C	Bratzeit Minuten
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	**2**	**180-200**	2	160-180	120-150
Roastbeef, rot	1000	**2**	**220-230**	2	190-200	25-35
Roastbeef, rosa	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	30-40
Roastbeef, durch	1000	**2**	**220-230**	2	180-200	35-45
Schweinefleisch						
Schweinebraten mit Schwarte	2000	2	170-180	**2**	**160-170**	120-150
Schweineschulter	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Rollbraten	1500	**2**	**200-220**	2	160-170	120-140
Kassler	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	90-120
Hackbraten	1500	**2**	**200-220**	2	180-190	60-70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	90-120
Kalbshaxen	1750	**2**	**180-200**	2	160-170	120-130
Lammfleisch						
Lammrücken	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	90-120
Hammelkeule	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Wild						
Hasenrücken	1500	**2**	**190-210**	2	180-190	90-120
Rehkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Wildschweinkeule	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	90-120
Geflügel						
Hähnchen, ganz	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-70
Poularde	1500	2	200-210	**2**	**180-190**	70-90
Ente	1700	2	170-190	**2**	**150-160**	120-150
Gans	4000	2	180-200	**2**	**160-170**	180-210
Pute, Truthahn	5000	1	190-210	**2**	**160-170**	180-240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2	200-210	**2**	**170-180**	45-60
Fischauflauf	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	45-60

Grillen und Überbacken

- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die starke Hitze des Grillheizkörpers sind Rost und sonstige Teile sehr heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten. Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Kinder grundsätzlich fernhalten.

Der Grillheizkörper eignet sich besonders zum knusprigen, fettarmen Garen von Würstchen, flachen Fleisch- und Fisch-stükken (Steaks, Schnitzel, Lachsscheiben) oder auch zum Toasten und Überbacken.

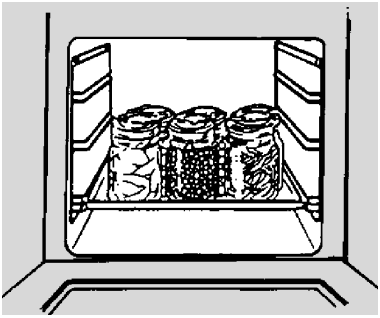
Tipps zum Grillen

- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Grillheizkörper ca. 3 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrilladen auf den Rost legen. Den Rost in die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes einlegen.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Grilltabelle

Grillgut	Gewicht g	Einschub	Temperatur °C	Grillzeit Minuten	
				1. Seite	2. Seite
Rindfleisch					
2 Rinderfiletsteaks, rot	400	4	250	8 - 10	4 - 6
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4	250	10 - 12	8 - 10
2 Rinderfiletsteaks, durch	400	4	250	12 - 13	9 - 12
Schweinefleisch					
2 Schweinenackensteaks	350	4	250	10 - 12	6 - 8
4 Schweinenackensteaks	700	4	250	10 - 12	6 - 8
Kalbfleisch					
3 Kalbschnitzel	450	4	250	10 - 15	6 - 8
6 Kalbschnitzel	900	4	250	10 - 15	6 - 8
Lammfleisch					
4 Lammkoteletts	600	4	250	8 - 10	6 - 8
8 Lammkoteletts	1200	4	250	8 - 10	6 - 8
Wurstwaren					
4 Grillwürste	400	4	250	8 - 10	6 - 8
2 Leberkäsescheiben	400	4	250	6 - 8	4 - 6
Geflügel					
2 Hähnchen, halbiert	1000	2	220	20-30	15-25
4 Hähnchenkeulen	350	3	220	7 - 10	7 - 10
Fisch					
2 Lachscheiben	400	3	220	5 - 6	5 - 6
Toasts					
4 Weißbrotscheiben	200	4	250	1 - 2	-
2 Mischbrotscheiben	200	4	250	2 - 3	-
12 Belegte Toastbrote	1000	3	200	5 - 7	-

Einkochen



Zum Einkochen die Betriebsart Heißluft verwenden.

- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluss sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Einliter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungs-mittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, dass sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1.Einschubebene von unten einschieben. Den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen. Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochtabelle

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130°C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen bei Raumtemperatur wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt.
Stellen Sie den Funktions-Wahlschalter auf Heißluft und lassen Sie den Temperaturregler auf • (Aus).

Hinweise

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Reinigung und Pflege

Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.

Frontgehäuse

Zur Reinigung und Pflege der Frontflächen verwenden Sie bitte handelsübliche Mittel, die nach den Herstellerangaben angewendet werden sollten.
Benutzen Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel, spitze Gegenstände oder kratzende Topfreiniger.

Edelstahl-Frontgehäuse

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Backofen

- Vor jedem Reinigen den Backofen auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Verschmutzung gereinigt werden, damit Rückstände nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen handelsübliche Backofenreiniger verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.
- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit **Backofensprays** in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten können. Das Gleiche gilt für den Thermostatfühler und die sichtbaren Heizkörper oben.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

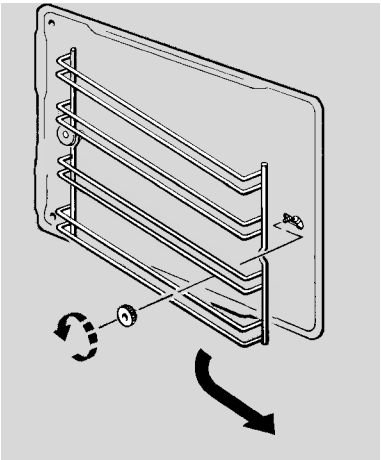
Reinigung und Pflege

- Vor der Demontage muss der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!

Backofenrückwand reinigen

Demontage des rückseitigen Bleches

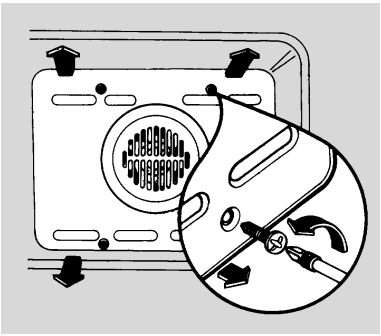
- Die Einhängegitter auf beiden Seiten durch herausschrauben der seitlichen Rändelmuttern lösen und abnehmen.
- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.



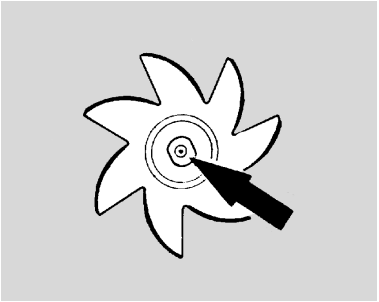
Demontage des Lüfterrades

- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen.

  Achtung! Die Mutter hat **Linksgewinde**.
- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die Einhängegitter wieder montieren.

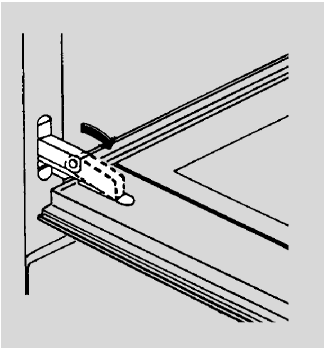


Nach erfolgter Reinigung die Netzverbindung wieder herstellen.



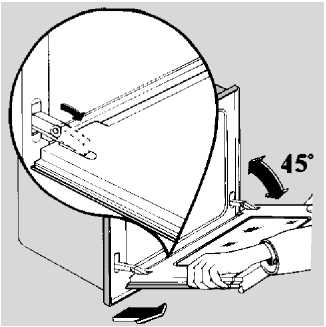
Backofentür

Zum gründlichen Reinigen des Backofens können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.



Backofentür aushängen

Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

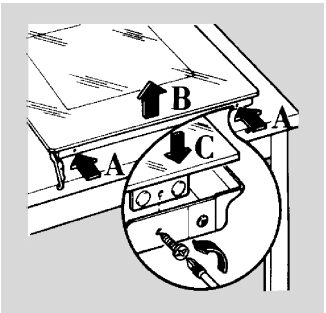


Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.

Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

Rahmen mit Glasscheibe abnehmen

Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.
Die beiden inneren Schrauben (A) lösen. Den Rahmen mit der Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.
Nach dem Reinigen den Rahmen wieder montieren (C).

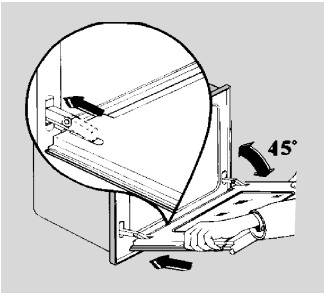


Backofentür einsetzen

Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.

Am Schluss die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.

Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.



Zubehör

Das Zubehör wie z.B. Backblech, Fettpfanne, Rost usw. mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Backbleche aus Aluminium sollten nicht mit scheuernden oder kratzenden Reinigungsmitteln behandelt werden. Sie verlieren mit häufiger Reinigung die glänzende Oberfläche. Dieser Vorgang läßt sich nicht vermeiden. Er hat keinen Einfluß auf die Backergebnisse.

Spezial Email:
Backofen, Türinnenseite und Fettpfanne sind mit Spezial Email ausgestattet, das eine glatte und widerstandsfähige Oberfläche besitzt.
Diese Spezialbeschichtung macht das Backofenreinigen bei Raumtemperatur erheblich leichter.

Was tun bei Problemen?

Unqualifizierte Eingriffe und Reparaturen am Gerät sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Sie sind zur Vermeidung von Körperschäden und Schäden am Gerät zu unterlassen. Deshalb solche Arbeiten nur von einem Elektrofachmann, wie z.B. unserem Technischen Kundendienst, ausführen lassen.

Bitte beachten

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Wichtig:
Der Besuch des Kundendienstes erfolgt während der Garantiezeit **nicht kostenlos**, wenn das Gerät aufgrund **falscher Bedienung** nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Nachfolgend finden Sie einige Tipps zur Behebung von Störungen.

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte oder undefiniertes Schaltverhalten...
Bei eventuellen Fehlfunktionen der Zeitschaltuhr, die Herdsicherung im Sicherungskasten für einige Minuten ausschalten. Anschließend Uhrzeit einstellen.

Im Display blinkt „0.00" und „AUTO" abwechselnd?
Bei Erstanschluss oder Stromausfall sind alle eingegebenen Zeiten gelöscht.
Stellen Sie die Uhrzeit ein, weil sie für den Betrieb des Backofens erforderlich ist.

Im Display blinkt „AUTO"?

Hand-Taste kurz drücken um den Backofen freizuschalten (gewohnter Backofenbetrieb von Hand).

Im Display leuchtet das Symbol „ " ?
Die Kindersicherung ist eingeschaltet und der Backofen kann nicht bedient werden. Siehe Kapitel „Einstellung der Kindersicherung".

Die Betriebskontrollampe leuchtet nicht
- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie versehentlich die Kindersicherung eingeschaltet?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus
Rufen Sie den Technischen Kundendienst oder einen Elektroinstallateur!

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen
Der Austausch der Backofenbeleuchtung ist im Kapitel „Austausch von Geräteteilen" beschreiben.

Der Backofen wird nicht beheizt
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler bzw. den Funktions-Wahlschalter richtig eingestellt?
- Haben Sie versehentlich die Kindersicherung eingeschaltet?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf Handbetrieb (Hand-Taste) umzuschalten?

Die Backergebnisse sind unbefriedigend
- Haben Sie die Hinweise und Tipps im Kapitel „Backen" ausreichend beachtet?
- Haben Sie die Angaben in der Backtabelle genau beachtet?
- Haben Sie den Fettfilter zum Backen herausgenommen?

Sollten diese Hinweise nicht den gewünschten Erfolg bringen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

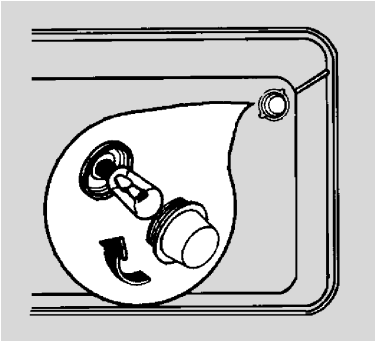
Austausch von Geräteteilen

Die Fassung des Backofenlampe steht unter Spannung. Es besteht Stromschlaggefahr! Zum Auswechseln der Backofenbeleuchtung den Herd unbedingt durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen.

Backofenlampe

Für den Austausch wird ein Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:
Fassung E14, 230V, 25 W, 300 °C

Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus. Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein.



Sonstiges Zubehör

Der Rost, das Backblech, die Fettpfanne usw. kann unter Angabe der Produkt- und Artikel- Nummer des Herdes beim Technischen Kundendienst (Profectis) bestellt werden.

Wärmeschutztür (nur Edelstahl-Modell)

Unsere Geräte entsprechen den europäischen Sicherheitsvorschriften.
Um Kinder noch besser zu schützen, kann eine mehrfach verglaste Backofentür speziell für das Gerät bestellt werden. Diese kostenpflichtige Ersatztür erhalten Sie beim Technischen Kundendienst. Sie wird dann anstelle der serienmäßigen Backofentür eingesetzt.

Montageanleitung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlussbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Technischen Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluss des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Herd darf nur mit den in den Technischen Daten aufgeführten Feldern kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden und Felder schließt jegliche Haftung durch Neckermann aus.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Beim Einsetzen des Herdes in den Umbauschrank, darauf achten, das die elektrische Anschlussleitung nicht unter dem Herd eingeklemmt wird.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Furniere, Kleber bzw. Kunststoffbeläge des Einbauschrankes und der angrenzenden Möbel müssen temperaturbeständig sein (>75°C). Sind die Furniere und Beläge nicht genügend temperaturbeständig, können sie sich verformen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.

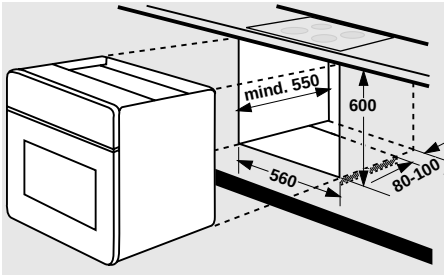
Einbau Kochfeld

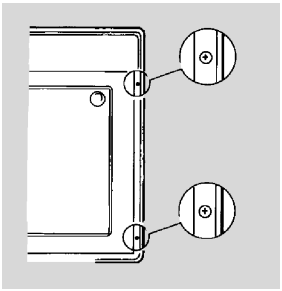
Den Glaskeramik-Kochfeldern liegt eine eigene Gebrauchs- und Montageanleitung bei.
Zum Einbau nehmen Sie bitte diese zur Hand.

Montageanleitung

Geräteeinbau

- Die Standsicherheit der Möbel muss DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Den Einbauschrank mit der Wasserwaage eben ausrichten.
- Das Gerät vor die Nische stellen und Systemstecker des Glaskeramik-Kochfeldes in die Steckdose am Einbauherd ganz einstecken.
- Gerät bis zum Anschlag in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend eine Funktionsprüfung durchführen.





Elektrischer Anschluss nur durch den Technischen Kundendienst oder einen zugelassenen Elektroinstallateur!
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht dann kein Garantieanspruch!
Die angeschlossene Verbraucherspannung (230V gegen N) ist von einem Fachmann mit einem Messgerät zu prüfen!

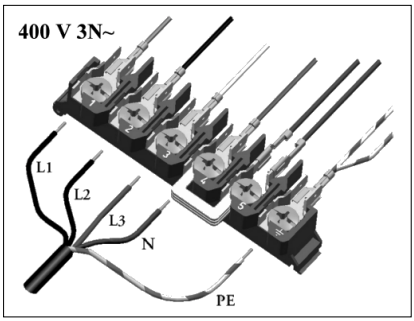
Elektroanschluss

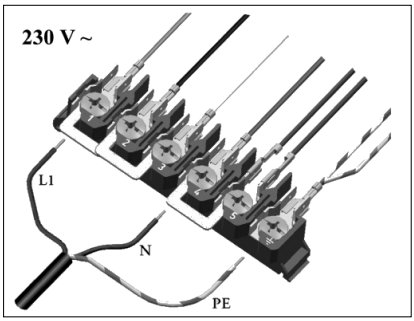
- Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Die Länge des Anschlussleitung soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, dass das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.

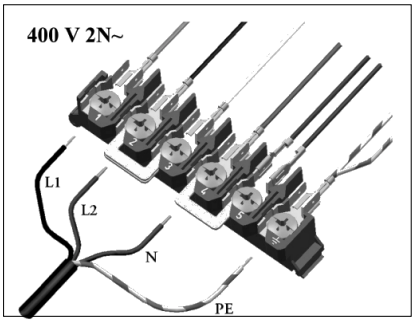
Vorgehensweise:

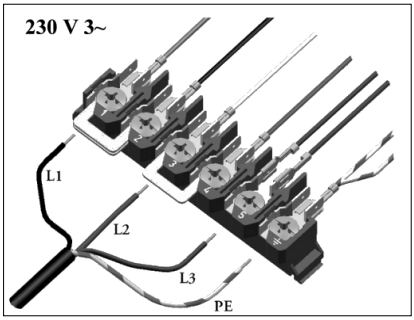
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluss gemäß **einer** der abgebildeten Anschlussarten vornehmen.

  Für die jeweilige Netzspannung müssen die Brücken entsprechend gesetzt werden!
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.









Leitungsfarben

L1, L2, L3 = Spannungsführende Außenleiter. Leitungsfarben in der Regel: schwarz, schwarz, braun

N = Neutralleiter
Leitungsfarbe in der Regel blau.
Auf richtigen N - Anschluss achten !

⏚ PE = Schutzleiter
Leitungsfarbe ist grün-gelb

Technische Daten

Abmessungen		
Herd Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	59,4/ 59,4/ 50
Einbaunische Höhe/ Breite/ Tiefe	cm	60/ 56/ mind. 55
Herd Leergewicht, ca.	kg	30
Energieregler	Anzahl	4
Kombinierbare Kochfelder mit Systemstecker 21 polig		
Backofen		
Temperaturregler/ Funktionswahlsch.	Anzahl	1/ 1
Einschubebenen	Anzahl	4
Betriebsarten		
Ober-/Unterhitze	kW	1,8
Heißluft	kW	1,83
Grill	kW	1,75
max. Temperatur	°C	250
Zubehör		
Fettpfanne	Anzahl	1
Alu-Backblech	Anzahl	1
Rost	Anzahl	1
Elektrischer Anschluss		
Netzspannung		400V 3N~, 50 Hz
Heizkörpernennspannung		230V
Gesamt-Anschlusswert	kW	8,25
Backofen, max.	kW	1,85

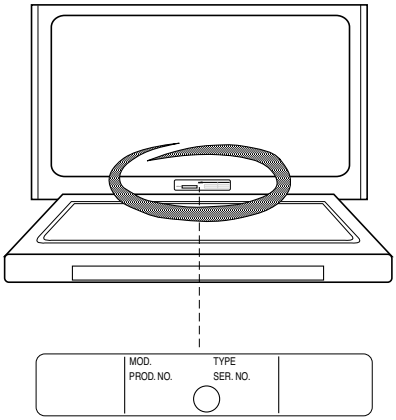
Kundendienst

Störung - was tun?

Gute Qualität und eine Konstruktion, die der modernsten Technik entspricht, sorgen für eine einwandfreie Funktion des Geräts. Sollte trotzdem einmal eine Störung auftreten, prüfen Sie bitte zunächst, ob Sie auch alle in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise und Ratschläge beachtet haben. Möglicherweise ist nur eine Kleinigkeit die Ursache für die Störung. Wenn Sie für eine Störung keinen Hinweis in der Gebrauchsanweisung finden, steht Ihnen selbstverständlich für die Betreuung Ihres Geräts ein gut ausgerüsteter, technischer Kundendienst (Profectis), der das gesamte Bundesgebiet umfaßt, zur Verfügung.

Sie erreichen ihn unter der Telefon-Rufnummer **0180-55408.**
Bitte geben Sie bei einer Meldung immer an: vollständige Anschrift, Telefon-Nummer mit Vorwahl, sowie die Produkt- und Artikel-Nummer Ihres Geräts.

Die Produkt- u. Artikel-Nummer finden Sie auf dem Geräte-Typenschild.
Das Typenschild ist nach dem Öffnen der Backofentür unten bzw. seitlich sichtbar.



Die Angabe der beiden Nummern macht dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilvorbereitung möglich, so daß Ihr Gerät voraussichtlich beim ersten Techniker-Besuch wieder instandgesetzt werden kann. Es bleiben Ihnen also Mehrkosten wegen eventuell mehrfacher Anfahrten des Kundendiensttechnikers erspart.

Übertragen Sie die Nummern vom Typschild gleich in diese Gebrauchsanweisung.

Produkt-Nummer _____

Artikel-Nummer _____

Garantie-Information

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe.
Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u. ä.).
Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf.
Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen abgedruckt.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Profectis Kundendienststelle unter der bundesweiten Telefon-Rufnummer 0180-55408 zu wenden.

Grafiche MDM - Forlì

35677-9101 06/02